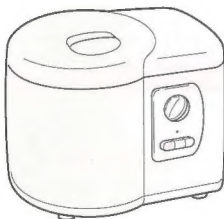


手づくりくらぶ

取扱説明書／料理集

KN-530



お買い上げまことにありがとうございます。
お取り扱いに際しては、この取扱説明書を必ずお読みのうえ正しくお使いください。
お読みになった後はお使いになる方がいつでも見られる所に大切に保管してください。また、取扱説明書は商品の一部ですので、商品の転売譲渡に際しては必ずいっしょに引き渡してください。

もくじ

安全のために必ずお守りください.....	1
使用上のご注意.....	2
各部のなまえ.....	3
操作部のなまえとはたらき.....	4
ご使用方法.....	5～12
お手入れのしかたと保管.....	13
修理を依頼される前に.....	14
アフターサービスと保証について.....	15
仕様.....	15
おいしい料理の作り方.....	16～38

安全のために必ずお守りください

ここに示した注意事項は製品を安全にお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するための重要事項を警告・注意に分けて示します。必ずお守りください。

△警告

取り扱いを誤ると、死亡または重傷などを負う可能性があります。

△注意

取り扱いを誤ると、傷害または物的損害が発生する可能性があります。

お守りいただく内容を次の絵表示で区分し説明しています。



このような絵表示は禁止（してはならないこと）を示します。



このような絵表示は強制（必ずすること）を示します。

△警告



●水につけたり、水をか
けたりしない。
ショート・感電・故障の
恐れがあります。



●お子様だけで使わせ
たり、幼児の手の届く
ところで使わない。
やけど・感電・けがを
する恐れがあります。



分解禁止

●お客様ご自身で分解したり修理・改造はしない。
発火したり異常動作してけがをすることがあります。
修理は販売店へご相談ください。

△注意



- 電源はタコ足配線にしない。
発熱による火災の原因になります。
- 電源コードをもって電源プラグを抜かない。（必ずプラグを持つ）
電源コードに傷が付き感電やショートによる発火の原因になります。
- 電源プラグを持つときは、ぬれた手でさわらない。
感電の原因になります。
- 電源コードは無理に曲げたり、ねじったり、強く束ねたり、引っ張ったり、
重いものをのせたり、加工したり、足に引っ掛かるような状態にしない。
電源コードが傷み火災・感電の原因になります。
- 電源コードや電源プラグは傷んだまま使わない。
火災・感電の原因になります。



電源プラグを抜く

- 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。
- 部品の取付、取外し及びお手入れするときは、スイッチを切りプラグを抜く。
けがをすることがあります。

△注意



禁止

- 交流100V以外では使用
しない。
火災・感電の原因になります。



禁止

- ふたの上に手や顔を近づ
けない。
特にお子様には注意。
●蒸し上がり直後にふたを
開けない。
やけどの原因になります。
ふたを開けるときは必ず「切」
のスイッチボタンを押してく
ださい。



禁止

- 運転中に移動させない。
けがの原因になります。



禁止

- テーブルクロスを敷いた
台の上や、ぐらついた台
の上など不安定な場所
では使わない。
落下してけがの原因にな
ります。



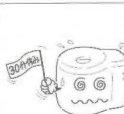
使用上のご注意



- ふきんをかけない。
蒸気が出なくなり、ふたの変
形・変色の原因になります。



- 決められた容量以上で使
わない。
モーターに負担がかかり故障
の原因になります。



- 1回ごとに休ませる。
連続して使用する場合は、必
ず30分以上休ませてから使
用してください。



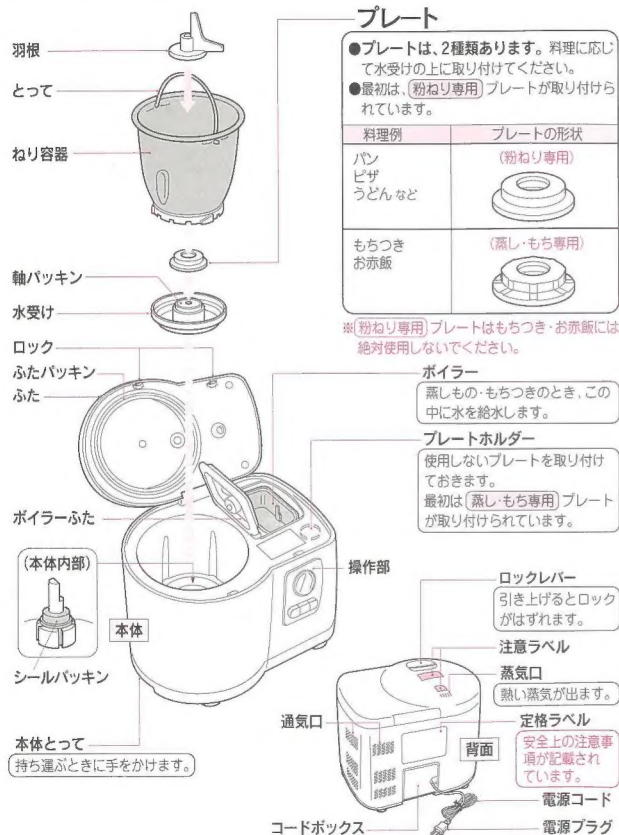
- もちづきの途中で止めない。
誤って止めたときは、の
スイッチボタンを押してか
ら、しゃもじなどでねり容器
からもちをはがす様にして手
助けしてください。

- 本体内部はいつもきれいに。
汚れや生地のカスなどをそ
のままにしておくとかびの発生
や悪臭の原因になります。



- 水受けにたまったお湯は、1回使用するごと
に十分冷めてから捨てる。
本体底部にたまったお湯は、十分冷めてからふきん
でふきとるか、本体をかたむけて捨ててください。

各部のなまえ



操作部のなまえとはたらき

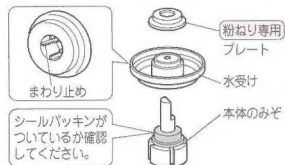


ご使用方法

粉ねり

パン・パスタ・うどんなどの生地づくりができます。

1 水受け・粉ねり専用 プレートを取り付けます



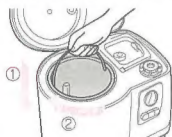
① 水受けを本体の底に取り付けます。
(水受けをぐるっと回して、水受け裏側のまわり止めを本体のみぞに合わせます。)

② 粉ねり専用 プレートの水受けに取り付けます。

プレートは、必ず 粉ねり専用
プレートを取り付けてください。



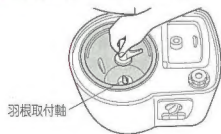
2 ねり容器を本体に取り付けます



① ねり容器を本体にスムーズに入れます。

② ねり容器のトップを持って矢印(しる)の方向にまわして、しっかりと取り付けます。

3 羽根を取り付けます



● 羽根取付軸に羽根の穴をあわせて根元まで確実に差し込みます。

4 ねり容器に材料を入れます



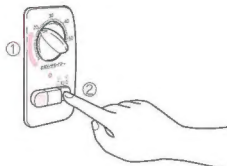
● 材料を入れる順序は、16ページからの「おいしい料理の作り方」をご覧ください。

5 ふたをして、電源プラグをコンセントに差し込みます



● ふたに手をそえてカチッと音がしてロックするまで押してください。

6 材料をこねます

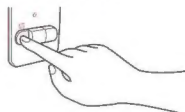


① お知らせタイマーを設定時間に合わせます。
ねり時間は、16ページからの「おいしい料理の作り方」をご覧ください。

② ねるのスイッチボタンを押します。

③ 設定時間になるとベルが「チーン」と鳴ってお知らせします。

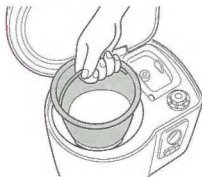
7 電源を切ります



● 切のスイッチボタンを押します。

お知らせタイマーのベルが鳴っても回転は止まりませんので必ず「切」のスイッチボタンを押してください。

8 生地を取り出します



● ねり容器からのし板などに取り出します。

注意

運転中は生地を取り出さない。
けがの原因になります。

使用後は電源プラグを抜きます。

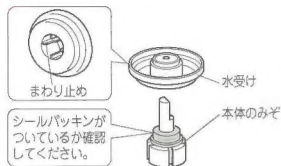
● 電源プラグをしっかり持ってコンセントから抜いてください。



蒸しもの

しゅうまい・カスタードプディングなどの蒸しものができます。
お赤飯は、「おいしい料理の作り方」(33～34ページ)をご覧ください。

1 水受けを取り付けます



- 水受けを本体の底に取り付けます。
(水受けをぐるっと回して、水受け裏側のまわり止めを本体のみぞに合わせます。)

プレート・ねり容器は取り付けません。

2 本体に蒸し台をセットします



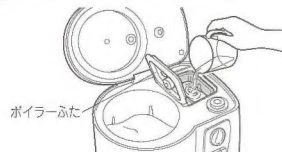
- 平らな面を上にしてください。

3 蒸し台の上に材料を並べます



- 材料の並べ方は「おいしい料理の作り方」(34～36ページ)をご覧ください。

4 ボイラーに水を入れます



- ① ボイラーふたを開けて水を入れます。
水の量は、16ページからの「おいしい料理の作り方」をご覧ください。
- ② ボイラーふたをもとどおりに閉めます。

蒸し水の量	100cc	200cc	300cc
蒸し時間	約10分	約20分	約30分

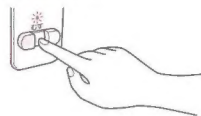
5 ふたをして、電源プラグをコンセントに差し込みます



- ふたに手をそえてカチッと音がしてロックするまで押してください。

ロックがされていないと蒸気もれして蒸せない原因となります。

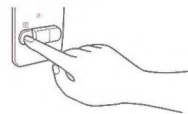
6 材料を蒸します



- 「むす」のスイッチボタンを押します。
(むしランプが点灯します。)

蒸し上がるとブザーが「ピーピーピー……」と鳴ってお知らせします。

7 電源を切ります



- ブザーが鳴ったら「切」のスイッチボタンを押します。

「むす」のままにしておくとブザーが鳴ったり止まったりをくり返します。

8 材料を取り出します



- 材料をさいばしなどで取り出します。

使用後は電源プラグを抜きます。

- 電源プラグをしっかり持ってコンセントから抜いてください。



もちつき

のしもち・混ぜもちなどができます。

1 もち米の準備をします

もち米を計ります



1回につける量は3～5合までです。

合	3	4	5
cc	540	720	900
g	420	560	700

もち米は、できるだけうるち米の混ぜていないものをお使いください。
うるち米はつき上がりに粒に残ります。

洗米します



- ① もち米にたっぷりの水を加え、さっとかき混ぜ、す早く水を捨てます。
- ② 軽くかき混ぜながら水がきれいになるまで洗います。

ひたします



- たっぷりの水に6時間以上ひたしてください。
- 早くしたいときは、40℃程度のぬるま湯に3～4時間ひたしてください。

ひたし時間が短かすぎると、蒸し上がりが悪く、ついたときに粒が残ります。逆に、長すぎると夏場などは臭いの原因となります。

水切りします

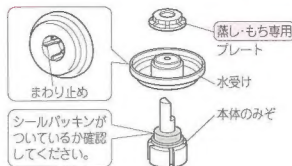


- 水がお湯にひたしておいたもち米をざるなどに移し、5～10分水切りをします。

プラスチック製のざるは、水切りが悪いので、ざるをよく振って水切りしてください。

必ず5～10分水切りをしてください

2 水受け・蒸し・もち専用 プレートを取り付けます



- ① 水受けを本体の底に取り付けます。
(水受けをぐるっと回して、水受け裏側のまわり止めを本体のみぞに合わせます。)
- ② (蒸し・もち専用) プレートを水受けに取り付けます。

プレートは、必ず「蒸し・もち専用」プレートを取り付けてください。



3 ねり容器を本体に取り付けます



- ① ねり容器を本体にしっかりと入れます。
- ② ねり容器のとってを持って矢印(しるす)の方向にまわして、しっかりと取り付けます。

4 羽根を取り付けます



- 羽根取付軸に羽根の穴をあわせて根元まで確実に差し込みます。

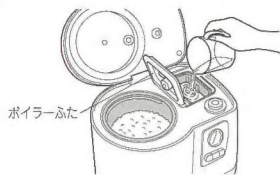
5 ねり容器にもち米を入れます



- 水切りしたもち米をねり容器に入れ、しゃもじなどで表面を平らにしてください。

ねり容器のふちに米粒が付いていないか確認してください。米粒が付いていますと蒸気もれして蒸せない原因となります。

6 ボイラーに水を入れます



ボイラーふた

水の量は標準的な量です。お好みに合わせて加減してください。

- ボイラーふたを開けて、ボイラーについている水位目盛りの位置まで水を入れます。
- 水位目盛りは、もち米3合と5合の場合の2段についています。もち米の量に応じて水を入れてください。

	合	3	4	5
もち米の量	cc	540	720	900
	g	420	560	700
蒸し水の量	cc	230	270	300

7 ふたをして、電源プラグをコンセントに差し込みます



カチッ

- ふたに手をそえてカチッと音がしてロックするまで押してください。

ロックがされていないと蒸気もれして蒸せない原因となります。

8 蒸します (お知らせタイマーは使用しないでください。…4ページ参照)

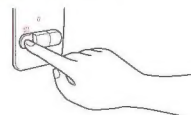


蒸し時間のめやす
3合…約25分
5合…約30分

- **[むす]** のスイッチボタンを押します。
(むしランプが点灯します。)

蒸し上がるとブザーが「ピーピーピー…」と鳴ってお知らせします。

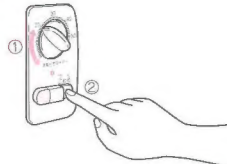
9 電源を切ります



- ブザーが鳴ったら**[切]**のスイッチボタンを押します。

[むす]のままにしておくとブザーが鳴ったり止まったりをくり返します。

10 つきます

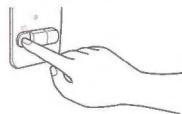


つき時間のめやす
10～15分

もち米の種類や量によってつき上がる時間が異なりますのでお好みに合わせて加減してください。

- ① ふたを開けます。
 - ② お知らせタイマーを10～15分に合わせます。
 - ③ **[つき]**のスイッチボタンを押します。
 - ④ 10～15分後にベルが「チーン」と鳴ってお知らせします。
- **もちがかためにできるようにしたら…**
タイマー設定時間の3～5分前にふたを開けてみてください。
 - **もちに粒が残るようにしたら…**
つき時間を長め(20分まで)にしてください。ただし、うるち米は粒として残ります。

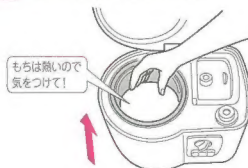
11 電源を切ります



- **[切]**のスイッチボタンを押します。

お知らせタイマーのベルが鳴っても回転は止まりませんので、必ず**[切]**のスイッチボタンを押してください。

12 もちを取り出します



- ① 手を水でぬらし、もちをねり容器から片栗粉などをしたのし板に、手早く取り出します。

- ② もちから羽根を取り出します。

注意

運転中はもちを取り出さない。
けがの原因になります。

使用後は電源プラグを抜きます。

- 電源プラグをしっかり持ってコンセントから抜いてください。



お手入れのしかたと保管

お手入れする前に 必ず電源プラグをコンセントから抜いてお手入れしてください。

- 台所用洗剤（食器用・調理器具用）をお使いください。

ベンジン、シンナー、クレンザー、たわし、化学ぞうきんなどは表面を傷つけますので使用しないでください。



本体・ふた

- やわらかいふきんを、洗剤をうすめた水がぬるに浸し、よく絞ってからふいてください。



△警告

本体の水洗いはしない。
感電の恐れがあります。

羽根取付軸

- かくく絞ったふきんでふき取ってください。

生地のカス、もちのりがついたらままたまると羽根が取りつかないことがあります。



ボイラー

- ぬれふきんで、ボイラー内の水分をよくふきとってください。

水分が残っているとカビの発生原因となります。



ねり容器・羽根・水受け・プレート

- 取りはずして、水がぬるに浸し、スポンジで洗ってください。
- 羽根の穴についたカスなどは、ようじなどで取り出してください。

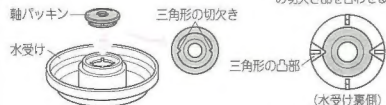


水受けと軸パッキンの取り付けかた

- 水受けと軸パッキンがはずれてしまったときは、次のように取り付けてください。

① 水受けの穴に軸パッキンの三角形の切欠きを下にして押し込みます。

② 水受け裏側の三角形の凸部に軸パッキンの三角形の切欠き部を合わせる。



保管

- 本体は完全に冷えてから！
- 水分は充分乾燥させて！（特にボイラー内）
- 羽根は羽根取付軸からはずして！
- ふたに重いものをのせない！

修理を依頼される前に

「故障かな？」と思ったときは次の点をお確かめください。

- 次の点検をしてもなお不具合の場合は、お買い求めの販売店でご相談。点検をご依頼ください。
- ご自分で分解や修理は危険ですから絶対にしないでください。

こんなときに		羽根の回転が止ってしまふ。	パン生地などのねり物がぬる。	一次発酵で「うまみ」がなくなる。	蒸し時間が短かすぎる。	蒸しものがうまく蒸せない。	もち米の下部がから蒸せない。	もち米に粒が残ってしまふ。
お調べいただくこと								
規定量以上の材料を入れた、又、材料の配合をまちがえた。		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
水温	低かった			<input type="radio"/>				
	高かった			<input type="radio"/>				
発酵温度	低かった			<input type="radio"/>				
	高かった			<input type="radio"/>				
発酵時間	短かった			<input type="radio"/>				
	長かった			<input type="radio"/>				
プレートを間違えた	蒸し・もち専用 プレートを使った	<input type="radio"/>						
	粉ねり専用 プレートを使った						<input type="radio"/>	
ボイラーに水を入れなかった。					<input type="radio"/>			
ふたをロックしなかった。						<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
蒸し水の量が不足していた。						<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
もち米の浸し時間が短かった。							<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
うるち米が混ざっていた。								<input type="radio"/>
つき時間が短かった。								<input type="radio"/>

一次発酵については、19ページを参照してください。

アフターサービスと保証について

■修理サービスについて

- ご使用中に異常が生じたときは、お使いになるのをやめ、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い求めの販売店または最終ページのお客様相談窓口にご相談ください。
- この製品の補修用性能部品は製造打切後最低6年間保有しています。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品のことです。
- 保証期間経過後の修理については、販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料で修理します。

■保証について

- この製品は保証書付きです。
- 保証書はお買い求めの販売店で所定事項を記入してお渡しいたしますので、内容をよくお読みのうえ大切に保管してください。
- 保証期間はご購入の日から1年間です。保証書の記載内容により、お買い求めの販売店に修理をご依頼ください。

仕様

形 式	KN-530	
電 源	100V 50/60Hz	
消費電力	ヒーター	430W
	モーター	95/98W
モーター定格時間	20分	
ボイラー定格容量	300cc	
加 工 能 力	食パン…1.5斤(375g)	
	もち…3～5合(420～700g)	
安 全 装 置	温度ヒューズ(109℃)	
	パイメタルサーモ	
外 形 寸 法	幅31×奥行23×高さ28cm	
重 量	約5kg	
付 属 品	のし板1個・のし棒1個・蒸し台1個	

おいしい料理の作り方

材料や所要時間は一応のめやすです。
お好みに応じていろいろ工夫しながら
お料理をお楽しみください。

パン作りに必要な道具	17
計量カップ・さじ・小さじの使い方	17
パンの材料たち	18
パン作りの基本	19～20

粉ねり

食パン	21～22
バターロール	23
レーズンパン	24
コーヒパン	24
あんパン	25
ドーナツ	26
バスタ	27～28
ピザ	29
ポテトピザ	
サラミピザ	
てづくりうどん	30
むしぎょうざ	31～32

蒸しもの

お赤飯	33～34
しゅうまい	34
ゆで卵	34
カスタードプディング	35
スイートポテト	36

もち料理

あんころもち	37
おろしもち	37
しのだもち	37
草もち	38



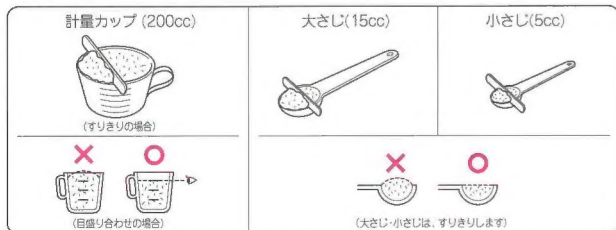
パン作りに必要な道具

イラストに示すかたちは代表的な一例です。



計量カップ・大さじ・小さじの使い方

- 本文中の「大さじ」・「小さじ」は市販の計量スプーンを指します。
- 「計量カップ」・「大さじ」・「小さじ」の利用方法は下図のような使い方をしてください。



パンの材料たち

■材料はフレッシュなものを選び正確にはかりましょう。



小麦粉

小麦粉は、グルテン（粘り気）というたんぱく質の多い順に、強力粉、中力粉、薄力粉に分けられます。パン作りには一般的にグルテンがつよい強力粉が適しています。強力粉はよくふるってからお使いください。



塩

生地をひきしめて、す立ち（きめ）をよくします。また、他の材料に自然にまざっている細菌類の繁殖を防ぎますが同時にイーストの発酵の抑制もしますので正確に計量してください。



乳製品

スキムミルクや牛乳などのことで、パンによい焦げ色をつけ、風味をあたえます。スキムミルクのかわりに牛乳を用いる場合は、牛乳を加えた量だけ水の量を減らしてください。



卵

栄養価を高め、風味を良くします。できるだけ新鮮なものをお使いください。使う前に冷蔵庫から出して、しばらく室内において室温にもどしてからお使いください。



イースト

イーストにはドライイーストと生イーストがあります。ドライイーストには予備発酵のいるものと予備発酵なしで直接粉にふり入れられるものがあります。手づくりくらふを用いてパン生地を作る場合は、ドライイーストの予備発酵のいらないものをお使いください。パン生地作りの決め手となりますから正確に計量してください。



砂糖

イーストの栄養源となり働きを促進します。風味をよくし、表面の色づきをよくするとともにやわらかくする働きもします。かたまりやすいので、ふるってからお使いください。



油脂

バター、マーガリン、ショートニングがあります。パンのす立ちを良くし、感触のやわらかい、ツヤのあるパンにします。

パン作りの基本

■パン作りのポイントはいかにうまくイーストを発酵できるかにかかっています。

多少めんどくさくとも時間と温度の管理をきちんとおこない、おいしいパンを作ってみましょう。

時間のめやす	10～15分	40～70分	2～3分	約5分	15～20分	30～40分	約40分								
行 程	① こね	② 1次発酵	③ ガス抜き	④ 分割	⑤ ベンチタイム	⑥ 成形・2次発酵	⑦ 焼き								
内 容	材料をごねます。	生地を一定温度に保つことによって、イーストの働きを促進します。			分割などでいたんだ生地を休ませます。	形を整え、仕上げの発酵です。	オーブンで焼いてパンの状態に仕上げます。								
ポイント	<div>こね上がった生地の温度が28℃前後なら最適</div> <div>●こね上がった生地の温度が28℃前後になるように生地に加える水の量を調節しましょう。</div>	<div>発酵時間は、こね上がった生地の温度、室温によって違います。</div> <div>●こね上がった生地の温度は、水温、室温によって異なります。そんな場合は下の表をめやすに発酵時間を調整します。</div> <div>(室温20℃の場合)</div> <table><tr><th>こね上がった生地温度</th><th>発酵時間のめやす</th></tr><tr><td>32℃</td><td>約40分</td></tr><tr><td>30℃</td><td>約50分</td></tr><tr><td>28℃</td><td>約60分</td></tr><tr><td>26℃</td><td>約70分</td></tr></table> <div>2～2.5倍にふくらんだらOK</div>	こね上がった生地温度	発酵時間のめやす	32℃	約40分	30℃	約50分	28℃	約60分	26℃	約70分		<div>25～30℃の場所でおこなうのが理想です。</div> <div>●生地にぬれがきんをかけます。</div>	<div>32～35℃に保ったオープンの中に入れます。</div> <div>●表面の乾きをふせぐため、ときどき霧吹きをします。</div> <div>2～2.5倍にふくらんだらOK</div> <div>●焼き上がったら型から取り出し、あみの上で冷めます。パンの蒸気が逃げて外観がパリッと仕上がります。</div>
	こね上がった生地温度	発酵時間のめやす													
	32℃	約40分													
	30℃	約50分													
28℃	約60分														
26℃	約70分														

1次発酵について

手づくりくらふは、こね上がったまま容器内で1次発酵をさせることができますが、次の点に注意してください。

- 夏場など室温が高く(28℃以上)、こね上がり温度が高い(34℃以上)場合。

ぬり容器の中で発酵させると、発酵過多になりやすく、生地がべたつきやすいため、ぬり容器ごと取り出し、ぬれがきんをかけて28℃前後の所で発酵させます。



- 冬場など室温が低く(10℃以下)、こね上がり温度が低い(25℃以下)場合。

ぬり容器の中で発酵させると、発酵時間が長くなり、発酵不足となりやすいため、生地をボールに入れ、ラップをかけて最低温に調節したホームコタツに入れるなどして発酵させます。



ガス抜きについて

- 生地の中にたまったガスを抜いて酸素を供給し、イーストの発酵を再び活発にするためにおこないます。

- 手で押しつぶすようにしてガス抜きをしてください。



分割について

- 生地はひきぢらないでください。生地をひきぢりますとキメが悪くなります。必ずスケーパーが包丁で切ってください。



オープンについて

- オープンは前もって指定の温度まで温めておいてください。一般に中段で焼きますが火の通りにくい生地の場合は下段で焼きます。

- オープンにはそれぞれクセがあります。それにより焼き時間・温度なども変わってきますので、ふたたびお使いのオープンのクセを知り、調節することが大切です。

食パン



プレート

粉ねり専用



■材料：1斤分 ()は1.5斤分の場合

強力粉	250g	(375g)
砂糖	大さじ 1 1/2	(大さじ 2 1/4)
塩	小さじ 1	(小さじ 1 1/2)
バター (マーガリン)	10g	(15g)
スキムミルク	大さじ 1	(大さじ 1 1/2)
ドライイースト	小さじ 1 1/2 (4.5g)	小さじ 2 1/3 (7g)
水	160cc	(240cc)

※本体に水受け、粉ねり専用プレート、ねり容器、羽根を取り付けておきます。…5ページ参照

1 材料を入れる

- ねり容器にAの材料を先に入れます。
- お知らせタイマーを15分(20分)に合わせます。



水は後でか

2 こねる

- (2)のスイッチボタンを押します。
- 羽根がまわり始めたら水を少しずつ円を描く様に入れます。



- ふたを閉めます。

室温が高いとき(28℃以上)は、ふたを開けてください。ふたをすると、発酵過多の原因になります。

- ベルが「チーン」と鳴ったら(切)のスイッチボタンを押して、ねりは終了です。

3 1次発酵 (19ページの「1次発酵について」を必ずお読みください)

- こね上がった生地を温度計で測定します。

こね上がった生地の温度は、28℃前後が最適です。

- 再び、お知らせタイマーを19ページの表をめやすに合わせ、ふたをして1次発酵させます。

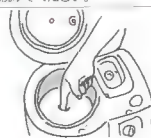
生地の乾燥を防ぐために必ずふたをしてください。

- ベルが「チーン」と鳴ったら発酵状態をみます。

2~2.5倍にふくらんだらOK。



- 発酵の状態をみるために指に粉をつけて押してみます。穴がそのまま残ればOK。穴がもどるのは発酵不足ですので、様子を見ながら発酵を続けてください。



4 ガス抜き

- 発酵した生地を取り出し、打ち粉をした台の上で、手で押しつぶすようにしてガスを抜きます。



5 分割

- ガス抜きした生地をスケッパーで3等分にし、生地を巻き込むようにして丸くまとめます。



生地をいためないように手

6 ベンチタイム

- ぬれぶきんをかけ15~20分休ませます。



7 成形

- 休ませた生地を再び表面がなめらかなるようにまとめます。



- バターを薄くぬった焼き型に生地のつぎめを下にし、両端からひとつずつ入れ、最後にまん中に生地を入れます。



8 2次発酵

- 霧を吹き、ぬれぶきんをかけて32~35℃に保ったオーブンで30~40分、2次発酵させます。

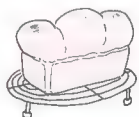
2~2.5倍にふくらんだらOK。



発酵不足の場合は様子を見ながら発酵を続けてください。

9 焼き

- 180~190℃で予熱したオーブンで約40分(約50分)焼きます。
- 焼き上がったら型から取り出しあみの上に置いて冷まします。



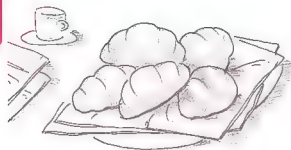
ワンポイントアドバイス

- 夏場など室温が高いとき(28℃以上)、生地がベタつきやすいので、水は必ず冷水(約5℃)を使い、粉などの材料も冷やしておきます。また、冬場など室温が低いとき(約10℃以下)は、ぬるま湯(約35℃)をお使いください。

おいしく食べるワンポイント

- 焼き上がった…
すぐに型から取り出して、あら熱をとりましょう。人肌程度にさめたら、ビニール袋に入れてください。乾燥を防ぎ、しっとりした風味を保ちます。
- 保存するのなら…
短期間(3~4日)ならビニール袋に入れて冷蔵庫へ、長期間なら冷凍庫へ入れてください。

バターロール



プレート

粉ねり専用



■材料：12個分

強力粉	300g
砂糖	30g
A 塩	小さじ 1
バター（マーガリン）	50g
ドライイースト	小さじ 2 (6g)
水	160cc
B スkimミルク（上の水で溶いておく）	大さじ 3
卵（Mサイズ、溶いておく）	1/2個
ドリュール（溶き卵）	1/2個
塩	少々

1 から 4 までは、食パン（21～22ページ）の作り方と同じですが、2 のこねる際、B の材料を少しずつ入れ15分ねりをおこないます。

5 分割

●ガス抜きした生地をスケッパーで12等分にし、生地を巻き込むようにして丸くまとめます。



6 ベンチタイム

●ぬれぶきをかけて15～20分休ませます。



8 2次発酵

●クッキングシートを敷いたオーブン皿に巻き終わりを下にして6個ずつ並べます。



●表面が乾かない様に霧をふき32～35℃に保ったオーブンで30～40分2次発酵させます。
2～2.5倍にふくらんだらOK。



7 成形

●丸い生地を円すい形にします。
●のし棒で薄くのばし、幅の広い方から巻きます。

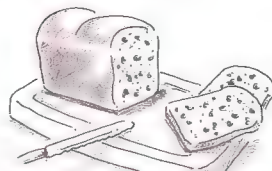


9 焼き

●生地表面にドリュールをぬり180～190℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。
●焼き上がったあみの上に置いて冷めます。



レーズンパン



プレート

粉ねり専用

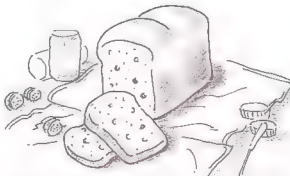


■材料：1斤分（ ）は1.5斤分の場合

強力粉	250g	(375g)
砂糖	大さじ 1 1/2	(大さじ 2 1/4)
A 塩	小さじ 1	(小さじ 1 1/2)
バター（マーガリン）	10g	(15g)
スキムミルク	大さじ 1	(大さじ 1 1/2)
ドライイースト	小さじ 1 1/2	(小さじ 2 1/3)
	(4.5g)	(7g)
水	160cc	(240cc)
レーズン	50g	(75g)
※レーズンは湯通しして、よく水気を切っておく。		

食パン（21～22ページ）の作り方と同じですが、2 のねり時間を10分（15分）おこない、次にレーズンを少しずつ入れ5分ねりをおこないます。

コーヒーパン



プレート

粉ねり専用

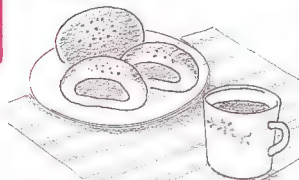


■材料：1斤分（ ）は1.5斤分の場合

強力粉	250g	(375g)
砂糖	大さじ 1 1/2	(大さじ 2 1/4)
A 塩	小さじ 1	(小さじ 1 1/2)
バター（マーガリン）	10g	(15g)
スキムミルク	大さじ 1	(大さじ 1 1/2)
ドライイースト	小さじ 1 1/2	(小さじ 2 1/3)
	(4.5g)	(7g)
くるみ（細くくだいておく）	50g	(75g)
インスタントコーヒー	大さじ 2	(大さじ 3)
水	150cc	(230cc)

食パン（21～22ページ）の作り方と同じです。

あんパン



プレート

粉ねり専用



■材料：12個分

強力粉	300g
砂糖	30g
A 塩	小さじ 1
バター（マーガリン）	50g
ドライイースト	小さじ 2 (6g)
水	150cc
B スキムミルク（上の水で溶いておく）	大さじ 3
卵（Mサイズ、溶いておく）	1/2個
あん（12等分して丸めておく）	300g
ドリュール（卵、溶き卵）	1/2個
塩	少々

ドーナツ



プレート

粉ねり専用



■材料：12個分

強力粉	350g
砂糖	30g
A 塩	小さじ 1
バター（マーガリン）	50g
ドライイースト	小さじ 2 (6g)
牛乳	150cc
B 卵（Mサイズ、溶いておく）	1個
粉砂糖（飾り用）	少々

1 から 4 までは、食パン（21～22ページ）の作り方と同じですが、2 のこねる際、Bの材料を少しずつ入れ15分ねりをおこないます。

5 分割

●ガス抜きした生地をスケッパーで12等分にし、生地を巻き込むようにして丸くまとめます。



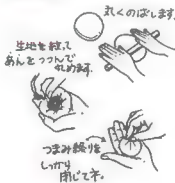
6 ベンチタイム

●ぬれぶきんをかけて15～20分休ませます。



7 成形

●のし棒で丸くのばし、あんを包みます。

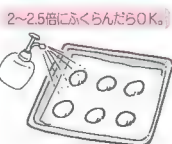


8 2次発酵

●クッキングシートを敷いたオープン皿に、閉じ口を下にして6個づつ並べます。



●表面が乾かない様に霧をふき32～35℃に保ったオープンで30～40分2次発酵させます。



2～2.5倍にふくらんだらOK。

9 焼き

●生地の上にドリュールをぬり180～190℃に予熱したオープンで10～15分焼きます。

●焼き上がったらあみの上に置いて冷めます。



1 から 4 までは、食パン（21～22ページ）の作り方と同じですが、2 のこねる際、Bの材料を少しずつ入れ20分ねりをおこないます。

5 型抜き

●生地をのし棒で約5mmの厚さになるまでのばし、ドーナツ型で型抜きます。



6 2次発酵

●クッキングシートを敷いたオープン皿に並べ32～35℃に保ったオープンで30～40分2次発酵させます。

2～2.5倍にふくらんだらOK。



7 揚げ

●160～170℃に熱した揚げ油の中に1個ずつ静かに入れ、全体がきつね色になるまで揚げます。



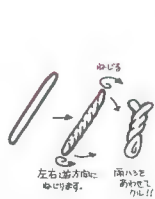
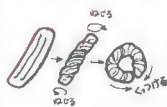
油の温度は生地の残りをに入れて、すぐ浮いてくるのが適温です。

8 仕上げ

●油をよくきり、粉砂糖をふりかけて仕上げます。



ドーナツのいろいろ



パスタ



P.T

粉ねり専用



■材料：4人分

弾力粉	350g
塩	4つまみ
オリーブオイル	大さじ2
卵 (Mサイズ、溶いておく)	4個
水	30cc

※本体に水受け、粉ねり専用プレート、ねり容器、羽根を取り付けておきます。…5ページ参照

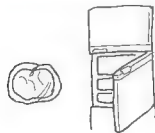
1 材料を入れる

- ねり容器にAの材料を先に入れます。
- お知らせタイマーを15分に合わせます。



2 生地を休ませる

- 生地を取り出してラップで包みます。
- 冷蔵庫で約2時間休ませます。



2 こねる

- こねる**のスイッチボタンを押します。
- 羽根がまわり始めたらBの材料を少しずつ入れます。
- ふたを開けます。



- ベルが「チーン」と鳴ったら**切**のスイッチボタンを押して、ねりは終了です。

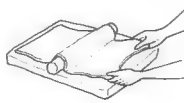


4 生地をのばす

- 休ませた生地を打ち粉をした台の上で、まず手のひらで押すようにして平らに広げます。
- その後、1の棒で薄くのばします。



- さらにこの生地をやさしく引っぱり伸ばしたりして、生地をのばします。
- 生地が大きくなってきたら台の上から生地を垂らしてその重みでさらにのばします。



5 乾かす

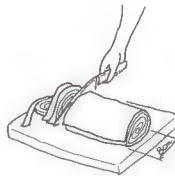
- 伸ばした生地を表裏各15分くらいずつ乾かします。

カサカサにならない様に注意してください。



6 切る

- 生地を約8cm幅にゆるく巻き、包丁で切ります。



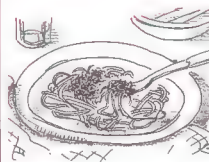
7 ゆでる

- たっぷりの熱湯で1分くらいをゆえやすさとゆでます。

ゆですぎない様に注意してください。



カルボナーラのつくりかた



■材料：4人分

パスタ	4人分	パルメザンチーズ	50g
ベーコン (1cm角)	200g	塩	少々
にんにく	2かけ	黒こしょう	少々
卵黄 (Lサイズ)	4個分	パセリ	適量
生クリーム	120cc		

1

- フライパンにベーコンとにんにくを入れて中火で炒めます。
- にんにくは、色づいたら取り出し、ベーコンは脂が出始めたら弱火でカリカリになるまで炒めておきます。



2

- ボールをあため、卵黄、生クリームを入れスプーンなどでよく混ぜます。
- 次に、パルメザンチーズを少しずつ加えながら混ぜます。
- 最後に、塩、黒こしょう、パセリを加えてよく混ぜます。



3

- フライパンに、ゆであがったパスタとベーコンを入れ、強火でからませ、に移します。
- パスタの手前で2がとろりとしたところで出来上がり。



ピザ [ポテトピザ・サラミピザ]



プレート

粉ねり専用



■材料：20cmのピザ3枚分

強力粉	150g
薄力粉	75g
砂糖	小さじ3
塩	小さじ1
ドライイースト	小さじ1 1/2 (4.5g)
サラダ油	小さじ3
水	135cc

※生地を保存する場合
成形した生地をビニール袋などで密封し、
冷蔵庫に入れます。

■サラミピザの具

玉ねぎ (スライスしたもの)	1/2個
サラミソーセージ	30枚
マッシュルーム缶	150g
ピーマン (スライスしたもの)	3個
ピザ用チーズ	180g
ピザソース	適量

■ポテトピザの具

じゃがいも (薄く切ったもの)	2個
玉ねぎ (スライスしたもの)	1/2個
コーン缶	150g
ツナ缶	200g
ピザ用チーズ	180g
ピザソース	適量
塩、こしょう	少々

(具の種類、量はこれに限らず、お好みのものを用意するとよいでしょう。)

1 から 4 までは、食パン (21~22ページ) の作り方と同じですが、2 のねり時間を12分おこないます。

5 成形

- ガス抜きした生地をスクッパーで3等分にします。
- のし棒で厚さ約3mm、直径約20cmくらいにのばします。



- 薄くサラダ油をぬったパイ皿に敷きこみ、フォークで穴をあけます。
- ピザソースをぬり、具を均一にのせます。(チーズは最後にのせます。)

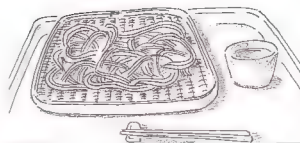


6 焼き

- 190℃に予熱したオーブンで約20分、周囲がきつね色になり、チーズが溶けるまで焼きます。



てづくりうどん



プレート

粉ねり専用



■材料：4人分

中力粉	400g
塩水	190~200cc
塩	10g

※ 室温が高いとき (約28℃以上) は約5℃の冷水を使ってください。

※ 本体に水受け、粉ねり専用プレート、ねり容器、羽根を取り付けておきます。…5ページ参照

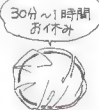
1 材料を入れる

- ねり容器に中力粉を先に入れます。
- お知らせタイマーを8~10分に合わせます。



2 こねる

- 30秒のスイッチボタンを押します。
- 羽根がまわり始めたら塩水を少しずつ入れます。
- ふたを開けます。
- ヘルが「チーン」と鳴ったら切のスイッチボタンを押して、ねりは終了です。



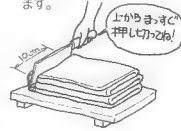
4 生地をのばす

- 休ませた生地を打ち粉をしいた台に置き、のし棒で3~4mmの厚さのにばします。



5 切る

- のびた生地を約10cm幅にたたみます。(生地の重なるところに、たっぷりと打ち粉をふってください。)
- 包丁で約3mmの幅に切り、すぐ打ち粉をふってほぐします。

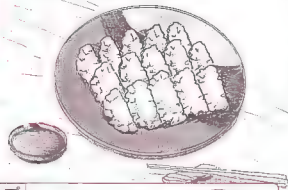


6 ゆでる

- たったりの熱湯で約10分、芯がなくなるまでゆでます。(途中、煮立ったら差し水をします。)
- めんに透明感が出たらザルにあげ、流水で洗い、水を切ります。



むしぎょうざ



プレート

粉ねり専用



■皮の材料：12個分

強力粉	100g
塩	1g
湯 (40℃)	50cc

具の作り方

■具の材料

豚のひき肉	50g
ハクサイ	(1枚) 60g
ニラ	10g
ニンニク	少々
合わせ調味料	
酒	小さじ 1
しょうゆ	小さじ 1
ごま油	小さじ 1
コンソウ	少々

●ハクサイとニラは熱湯でさっとゆでからざるに取り、かるく塩をふってよく水気をきります。

●ハクサイ、ニラ、ニンニクをみじん切りにします。

●ボールにひき肉、塩を入れてよくかき混ぜ、ハクサイ、ニラ、ニンニク、合わせ調味料を加えておきます。

●これを12個にまるめます。



※本体に水受け、(粉ねり専用)プレート、ねり容器、羽根を取り付けておきます。…5ページ参照

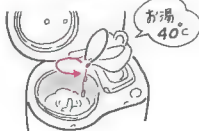
1 材料を入れる

- ねり容器に強力粉と塩を先に入れます。
- お知らせタイマーを10分に合わせます。



2 こねる

- こねる**のスイッチボタンを押します。
- 羽根が回り始めたらお湯を少しずつ円を描く様に入れます。
- ふたを閉めます。

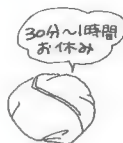


- ベルが「チーン」と鳴ったら**切**のスイッチボタンを押して、ねりは終了です。



3 生地を休ませる

- 生地を取り出し、ぬれがきんに包んで、30分間休ませます。



4 切る

- 休ませた生地を台の上に置き直径2~3cmの棒状に伸ばします。
- これを12等分に切ります。



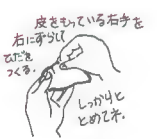
5 伸ばす

- 切り分けた生地をのし棒で直径7~8cmの円形に伸ばします。



6 具を包む

- 5**で伸ばした生地に具を包みます。

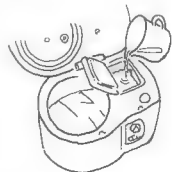


7 蒸す (本体から羽根、ねり容器を取り出し、蒸し台をセットします。) …7ページ参照

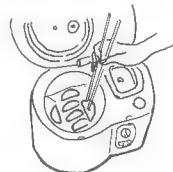
- 蒸し台の上にクッキングペーパーを敷いてぎょうざを並べます。さらに、ぎょうざの上にクッキングペーパーをかけます。
- 同じ要領で2段に重ねます。



- ポイラーに水 (250cc) を入れ、ふたをして**むす**のスイッチボタンを押します。



- ブザーが鳴ったら**切**のスイッチボタンを押します。
- さいしなどで取り出します。



お赤飯



プレート

蒸し・もち専用



※本体に水受け、(蒸しもち専用)プレート、ねり容器を取り付けておきます。(羽根は付けない)

1 あずきをゆでる

- よく洗ったあずきにたっぷりの水を加えて強火でゆでます。沸とうしたらお湯をとりかえてアク抜きをします。
- 再度、水を入れ、沸とうさせてから弱火でさし水をしながら皮が破れないうちにゆでます。



4 もち米とあずきを入れる

- 本体に水受け、(蒸し・もち専用)プレート、ねり容器を取り付けているか確かめます。

詳しくは、ご使用方法のもちつき(10ページ)の2~3をご覧ください。

- ねり容器に水切りしたもち米とあずきを混ぜて入れます。

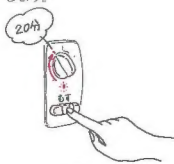
2 あずきをザルにあげる

- ゆで汁が冷めたらあずきをザルにあげ、ぬれぶきんをかけておきます。
- ゆで汁は、玉じくして5~6回すくい上げて空気にふれさせます。



5 蒸す

- ポイラーに水(300cc)を入れ、ふたをして、お知らせタイマーを20分に合わせます。
- 【むす】**のスイッチボタンを押します。



■材料

もち米	5合
あずき	30g
ごま塩	少々
蒸し水(ポイラーに入れます)	300cc

■打ち水の材料

ゆで汁	50cc
日本酒	50cc
砂糖	大さじ1
塩	少々

3 もち米をひたす

- もち米は、よく洗って水を切り、ゆで汁と水を含ませた中にひと晩ひたします。



6 打ち水をする

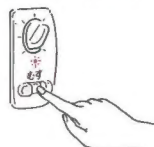
- ベルが「チーン」と鳴ったら**【切】**のスイッチボタンを押します。

- ふたを開け**【2】**で残しておいたゆで汁に日本酒、砂糖、塩をよく混ぜ、もち米にふりかけます。



7 再び蒸す

- ふたをして、再び**【むす】**のスイッチボタンを押します。



8 取り出す

- ブザーが鳴ったら**【切】**のスイッチボタンを押します。
- ふたを開け、ねり容器ごと取り出して赤飯を別の容器に移します。

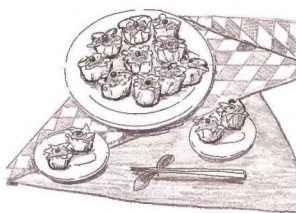


9 ごま塩をかける

- うちわであおいで、冷ましてつやをだします。
- 上からごま塩をふりかけます。



しゅうまい



■材料

しゅうまい	15個
蒸し水(ポイラーに入れます)	
チルドしゅうまいの場合	150cc
冷凍しゅうまいの場合	300cc

※本体に水受け、蒸し台を取り付けておきます。…7ページ参照

- 蒸し台の上にクッキングペーパーを敷いて、しゅうまいを並べます。さらに、しゅうまいの上にクッキングペーパーをかけます。同じ要領で2段に重ねます。

- ポイラーに水を入れ、ふたをして**【むす】**のスイッチボタンを押します。

- ブザーが鳴ったら**【切】**のスイッチボタンを押し、さいばしなどで取り出します。

ゆで卵



■材料

卵	5個
蒸し水(ポイラーに入れます)	250cc

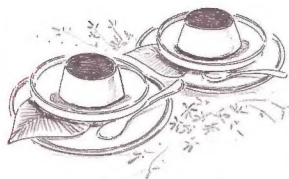
※本体に水受け、蒸し台を取り付けておきます。…7ページ参照

- 卵を厚手のふきんに包み、蒸し台の上に置きます。

- ポイラーに水(250cc)を入れ、ふたをして**【むす】**のスイッチボタンを押します。

- ブザーが鳴ったら**【切】**のスイッチボタンを押し、卵を取り出します。

カスタードプディング



■材料：プリン型(小)2個分

卵	1個
牛乳	120cc
砂糖	30g
バニラエッセンス	少々
蒸し水(ポイラーに入れます)	100cc

■カラメルソースの材料

砂糖	20g
水	15cc
湯	5cc

※本体に水受け、蒸し台を取り付けておきます。…7ページ参照

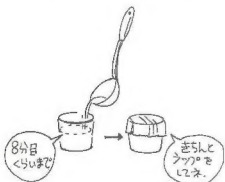
1 カラメルソースをつくる

- 鍋に砂糖と水を入れ、混ぜてから中火にかけます。
- 沸とうしたら、水を含ませたはけで鍋の周囲をぬらしながらカラメル色になるまで煮ます。
- 火を止め、湯を加えてのばします。



4 3を型に入れる

- プリン型に3を8分目くらいまで入れてラップをします。



2 1を型に入れる

- プリン型にバターをうすく塗り1のカラメルソースを同量ずつ入れます。



5 蒸す

- ポイラーに水(100cc)を入れ、[むす]のスイッチボタンを押します。
- ブザーが鳴ったら[切]のスイッチボタンを押します。



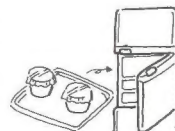
3 材料を混ぜる

- ボールに卵、牛乳、砂糖、バニラエッセンスを入れよく混ぜます。
- こし器でこします。



6 冷やす

- 型を取り出し、ラップをけなしておて冷蔵庫で冷やします。



スイートポテト



■材料：10個分

さつまいも	300g
砂糖	50g
牛乳	大さじ1
A 卵黄	1個分
バター(柔らかくしておく)	20g
バニラエッセンス	少々
ドリュール(卵)	1/2個
(溶き卵)	塩 少々
蒸し水(ポイラーに入れます)	300cc

※本体に水受け、蒸し台を取り付けておきます。…7ページ参照

1 下準備をする

- さつまいもを洗って、厚めに皮をむき約1cm厚に輪切りにします。
- これを、水にさらしてアク抜きをします。



4 混ぜる

- 3の中にAの材料を入れ、木べらで混ぜ上げます。



2 蒸す

- さつまいもを厚手のふきんに包み、蒸し台の上に置きます。
- ポイラーに水(300cc)を入れ、[むす]のスイッチボタンを押します。
- ブザーが鳴ったら[切]のスイッチボタンを押します。



5 型に入れる

- 4を絞り出し袋の中に入れアルミケースに絞り出します。



3 裏ごしする

- 蒸し上がったさつまいもを熱いうちに裏ごしをします。



6 焼く

- 5にドリュールをぬり、180~190℃に予熱したオーブンに入れ、15~17分焦げ目がつくまで焼きます。





おもちの作り方は、ご使用方法の
もちつき(9~12ページ)をご覧ください。

あんころもち

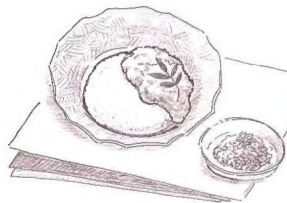


■材料：一口大のおもち20~30個

おもち 5合
あずきあん 適量

つきたてのおもちを小さくちぎり、あずきあんにかませます。

おろしもち



■材料：一口大のおもち20~30個

おもち 5合
大根 400g
けずりぶし 少々
しょうゆ 少々

- 1 大根をすりおろします。
- 2 つきたてのおもちの上に 1 の大根おろしをのせます。
- 3 2 にけずりぶし、しょうゆをかけます。

しのだもち



■材料：20~30個

おもち 5合
油揚げ 10~15枚
しょうゆ 少々
けずりぶし 少々

- 1 油揚げは熱湯にサッとのおして油抜きをし、横半分
に切て袋に開きます。
- 2 油揚げにつきたてのおもちとけずりぶしをつめて、
つまようじで口を止めます。
- 3 2 を鍋の上で焦げ目がつく程度に焼いて、しょう
ゆをかけます。

草もち



■材料

おもち 4合
よもぎ 30g
塩 少々

1 よもぎをすりつぶす

●よもぎの葉をゆで、冷水にさ
らし、アク抜きをします。
その後、細かく切てすり鉢
でよくすりつぶします。



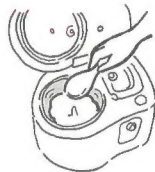
2 よもぎを混ぜる

●蒸し上がったもち米に 1
のよもぎと塩をしゃもじで
軽く混ぜます。



3 つく

●しゃもじで手助けをしなが
ら10~15分つきます。



ワンポイントアドバイス

- おもちがかたにできるのであれば...
タイマー設定時間の3~5分前にふたを開め
てください。
- おもちに粒が残るのであれば...
つき時間を長め(20分まで)にしてください。
ただし、うるち米は粒として残ります。

- 保存するなら...
短期間(3~4日)ならもちと粉をよくは
らってからビニール袋に入れて冷蔵庫へ、長
期間なら冷凍庫へ入れてください。

愛情点検



こんな症状は
ありませんか

- 電源コード・プラグが異常に熱い。
- 本体が異常に熱かったり、こげくさい臭いがする。
- 製品にさわるとビリビリ電気を感じる。
- その他の異常や故障がある。

こんな
ときは

このような症状の
時はコンセントか
らプラグを抜き販
売店に点検をご相
談ください。

お客様相談窓口

この製品の使用方法、アフターサービス並びに品質に関するお問い合わせは、下記のお客様相談窓口までお気軽にご連絡ください。

通 話 料 無 料
フリーダイヤル



0120-70-4040

受付時間：平日（月曜日～金曜日）午前9時～午後5時 05.12.8(木) 田村さんへ Tel

Yes, Quality life.



エムケー精工株式会社

〒387-8603 長野県更埴市雨宮1825
TEL 026 (272) 4111 (代)

エムケー北海道販売株式会社	〒004-0841	札幌市清田区清田1条1-9-21	TEL 011(881)7311
エムケー東北販売株式会社	〒983-0023	仙台市宮城野区福田町4-14-22	TEL 022(258)3861
エムケー関東販売株式会社	〒125-0062	東京都葛飾区青戸8-3-5	TEL 03(3604)6441
エムケー新潟営業所	〒950-0923	新潟市巻ヶ山2-18-15	TEL 025(287)0911
エムケー長野営業所	〒387-0001	更埴市雨宮1825	TEL 026(272)7541
エムケー静岡営業所	〒422-8035	静岡市宮竹1-13-5	TEL 054(238)0111
エムケー中京販売株式会社	〒453-0855	名古屋市千代田区烏森町6-109	TEL 052(461)7261
エムケー金沢営業所	〒920-0027	金沢市駅西新町1-38-18	TEL 076(264)1115
エムケー関西販売株式会社	〒564-0043	大阪府吹田市南吹田3-6-4	TEL 06(6396)5300
エムケー岡山営業所	〒700-0951	岡山市田中165-101	TEL 086(245)6456
エムケー広島営業所	〒731-0138	広島市安佐南区蔵園3-36-28	TEL 082(871)7355
エムケー高松営業所	〒760-0079	高松市松縄町25-1	TEL 087(837)3303
エムケー松山営業所	〒790-0951	松山市天山町3-4-3	TEL 089(932)8595
エムケー九州販売株式会社	〒810-0011	福岡市中央区高砂2-12-15	TEL 092(531)3731
エムケー鹿児島営業所	〒890-0034	鹿児島市田上7-35-7	TEL 099(813)0137